

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА ИРКУТСКА
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА 21

664047, г. Иркутск, ул, Красных Мадьяр, 123
Тел/факс: 29-16-80.

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

03.11.2020 г. протокол N 2

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ г.Иркутска СОШ № 21

И.М. Кузнецова

Приказ № 265 от 03.11.2020



Положение

об организации питания учащихся в МБОУ г.Иркутска СОШ N 21.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ г. Иркутска СОШ N2 21 (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 N2 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Законом Российской Федерации от 16.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", зарегистрированные в Минюсте России 18.12.2020 г.
- Постановлением правительства Иркутской области от 01.09.2020 № 725-пп «Об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в Иркутской области»;

- Постановлением правительства Иркутской области от 05.08.2019 № 606-п «Об утверждении Положения о предоставлении и расходовании субсидий из областного бюджета местным бюджетам в целях софинансирования расходных обязательств муниципальных образований Иркутской области по обеспечению бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях в Иркутской области»;

- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1. 5. настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ СОШ N 21 являются:

обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1 Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения

(пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям.

3.3. Соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам.

3.4. Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

заявки на питание .
журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; •
журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с Роспотребнадзором;
ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.5. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.6. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования>>, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации N245 от 23.07.2008 года.

3.8. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение -М22 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором МУП (Комбинат питания г. Иркутска>>, согласовывается с Роспотребнадзором и директором школы.

3.10. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата питанием учащихся школы, организацию бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования и организацию питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

3.12. Организация бесплатного горячего питания обучающихся в школе осуществляется на основании ежедневной заявки не позднее 15.00 часов (1-4 классы), 16.00 часов (5-11 классы) дня, предшествующего дню обеспечения бесплатным горячим питанием.

3.13. Учет фактического обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся ведется общеобразовательной организацией в таблице, пофамильно с указанием дней предоставления бесплатного горячего питания. Табель является основанием для составления акта об оказанных услугах и отчета организации (учреждения) оказывающей услуги по организации бесплатного горячего питания в школу.

3.14. Оплата расходов по предоставлению бесплатного горячего питания обучающимся, осуществляется школой на основании акта об оказанных услугах, составленного в произвольной форме между школой и организацией (учреждением), оказывающей услуги по организации бесплатного горячего питания, с указанием объема оказанных услуг и их стоимости.

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия образовательной организации.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) и по безналичному расчету путем перечисления денежных средств родителями (законными представителями) обучающихся.

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.4. Обучающиеся обеспечиваются бесплатным горячим питанием в течение учебного года (за исключением каникул) в дни фактического посещения ими школы.

4.5. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, – осваивающие адаптированные образовательные программы начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования в школе обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

4.6. Обучающиеся - инвалиды обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

4.7. Бесплатное горячее питание прекращается в случаях:

4.7.1. Отчисления обучающегося из школы в период его обучения по образовательной программе начального общего образования;

4.7.2. Поступления заявления от родителей (законных представителей) обучающегося об отказе от предоставления бесплатного питания.

4.8. Приказ директора школы о прекращении предоставления бесплатного горячего питания обучающемуся издается не позднее следующего рабочего дня выявления обстоятельств, предусмотренных подпунктами 4.7.1, 4.7.2. Положения, обеспечение бесплатным горячим питанием обучающегося прекращается со дня издания приказа.

4.9. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.10. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудником пищеблока.

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, которая утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно —эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ЦБ Департамента образования.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют Директор, ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия, комиссия родительского контроля за качеством питания.

5.4. Составы всех комиссий по контролю за качеством питания, утверждаются приказами по школе в начале каждого учебного года.